

Castilla La Mancha

Tiempo



55'

Raciones



2

Alérgenos



Cereales
con gluten

Alternativas



Sin gluten

Ajo mulero

El ajo mulero es una versión vegana de la clásica tortilla española, pero también es una forma de aprovechamiento del pan duro

Ingredientes

200 g patata

1 diente de ajo morado

1 tomate de rama o tipo pera grande

10 hebras azafrán (aproximadamente)

Pimentón ahumado al gusto

280 ml agua (aproximadamente)

180 g pan duro

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Elaboración

1. Lavar y pelar la patata (o patatas), y cortar en láminas finas. Picar el ajo pelado.
2. Lavar y pelar el tomate, picar y desechar las semillas. Trocear en piezas pequeñas el pan. Reservar todo por separado.
3. Calentar un par de cucharadas de aceite en una sartén de tamaño medio y sofreír las patatas con una pizca de sal, dejando que empiece a dorarse sin tostarse. Añadir el ajo y cocinar un par de minutos, después añadir el tomate picado.
4. Remover bien y dejar que el tomate empiece a deshacerse. Machacar el azafrán en mortero para hacerlo polvo, añadirlo junto con el pimentón y dar unas vueltas. Agregar la mitad del agua (140ml) y dejar que el conjunto se cocine suavemente hasta que la patata esté muy tierna.
5. Añadir el pan, remover bien y agregar más agua según se vaya necesitando. El pan absorberá pronto el líquido y debe integrarse en el conjunto. Mantener la cocción a fuego suave, compactando la mezcla para formar una tortilla.
6. Una vez se haya evaporado el líquido y se vea "cuajada" y dorada por abajo, dar la vuelta con un plato, añadir más aceite a la sartén y dorar por la otra cara, volviendo a compactar la mezcla si se ha roto con el volteado. Cocinar hasta dejar al punto deseado. Servir como entrante.

Alternativas

Para la versión sin gluten se puede utilizar un pan duro sin gluten.

Aunque se suele servir como entrante, es un plato contundente y se acompaña bien de ensaladas, caldos o de un gazpacho sin pan.